

Oppskrift

Kalvestek med bakte syrlige rotgrønnsaker



1

Sett stekeovnen på 185 °C. Skrell og kutt rotgrønnsakene i passende biter og legg de i langpanne på et bakepapir. Stek de i ca 40 minutter før du legger på rødløk kuttet i

skiver og cherrytomater delt i to.

2

Stek videre i ca 15 minutter før de tas ut. Vend inn kapers, limejuice og skall, olivenolje og urter. Smak til med salt og pepper.

3

Skiv kalvestek og legg i en ildfast form med oksekraft over og varm i ovnen.

Servér kalvestek med syrlige lune rotgrønnsaker.

Produkter i denne oppskriften

Kalvestek m/Sjy Hel 2,5kg Pk



Ingredienser

Gilde kalvestek m/sjy 600 g

Oksekraft 2 dl

Syrlige rotgrønnsaker

Søtpoteter 150 g

Poteter 150 g

Gule beter 100 g

Sellerirot 100 g

Reddiker 50 g

Rødbeter 50 g

Rødløk 1 stk

Cherrytomater 100 g

Kapers 2 ss

Lime, saft og revet skall 1 stk

Olivenolje 1 dl

Bladpersille 2 ss

Salt og pepper